



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pané de fromage à l'emmental surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
Conservation :	Surgelé, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Fromages (LAIT) (fromage blanc, emmental (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUFE en poudre, sel, levure, dextrose, GLUTEN DE BLE, épaississants (farine de graines de caroube, gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fromages	UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 88]
N° d'agrément :	FR 88.115.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Céleri, Fruit à coque, Moutarde, Soja

Article : 297327

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	361 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	419 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	90 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/175°C température stabilisée. Avec ou sans décongélation, déposer le produit dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J + 1+2+3. Régénération à 125°C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre +65°C a cœur du produit| Remise en température compatible en chariot de remise en température.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,079	258	14	9	16	0.9	2	17	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 314.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.21

Type de matières grasses : Coco / Coprah

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande , poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.326	1	Colis		419x361x90	13428202330901
Couche	36	0	6	Colis	6		
Palette	684	746.16	114	Colis	114	1200x800x1870	83428202330900
Pièce unitaire	0.1	0	0.02	Colis		100x75x15	3428202330904
Pièce	0.1	0	0.02	Colis			
Boite	6	0	1	Colis			